Use & Care Guide
Over the Range Microwave Oven
Guía de Uso y Cuidado
Horno microondas sobre la estufa
Mode d’emploi et d’entretien
Four à micro-ondes au dessus de la cuisinière

Electrolux

316902903 (Octubre 2013)

LOCALIZACIÓN DE INFORMACIÓN

Lea y guarde esta guía

Gracias por escoger **Electrolux**, la nueva marca de artefactos electrodomésticos de calidad superior. Esta Guía de uso y cuidado forma parte de nuestro compromiso con la satisfacción del cliente y la calidad del producto durante todo el ciclo de vida de su nuevo artefacto.

Consideramos su compra como el principio de una relación. Para asegurarnos de poder continuar brindándole nuestro servicio, use esta página para registrar información importante sobre el producto.

Mantenga un registro para contar con una referencia rápida

____
Fecha de compra

____
Número de modelo Electrolux

____
Número de serie Electrolux (vea la fi gura para su ubicación)

NOTA

Cuando registra su producto con Electrolux, contribuye a que lo sirvamos mejor. Puede registrar su producto en línea en www.electroluxappliances.com o depositando por correo su Tarjeta de registro del producto.

¿Preguntas?

Para soporte por teléfono gratuito en los Estados Unidos y Canadá llame al:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en línea e información sobre productos vía Internet, visite el sitio Web
http://**www.electroluxappliances.com**

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación puede provocar una exposición perjudicial a la energía del microondas. Es importante no inhabilitar o manipular indebidamente los dispositivos de seguridad.
(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni deje que se acumulen residuos de limpiadores o suciedad en las superficies del cierre hermético.
(c) No opere el microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no hayan daños en: (1) puerta (inclinación), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de la puerta y superficies de cierre hermético.
(d) El horno sólo debe ser ajustado o reparado por el personal de servicio calificado apropiado.

©2008 Electrolux Home Products, Inc. Todos los derechos reservados. Impreso en China

TABLA DE CONTENIDO

LOCALIZACIÓN DE INFORMACIÓN 2

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS ...2

TABLA DE CONTENIDO...3

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..4-5

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA 6

DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO 6

INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER 7-10

Sobre su Horno...7

Sobre la Cocción por Microondas 7

Sobre Seguridad 8

Sobre los Niños y el Microondas 8

Sobre los Alimentos 9

Acerca de los Utensilios y Envolturas 10

FUNCIONES DEL HORNO MICROONDAS 11

PANEL DE CONTROL 12

ANTES DE OPERACIÓN 13

Para Fijar la Hora 13

STOP clear 13

COCCIÓN MANUAL 13-15

Tiempo de Cocción 13

Interrupción de la Cocción 13

Uso Del Inicio de Un Toque 13

Uso de la función Agregar 30 Seg. 14

Ajuste de Tiempo y Nivel de Potencia de Cocción 14

Ajuste de Cocción de Dos Etapas 14

Para fijar el Nivel de Potencia 15

Uso de la Rejilla...15

DESCONGELAMIENTO 16-19

Descongelamiento 16

COCCIÓN CON SENSOR 20

Recalentamiento 20

COCINA EN UN PASO 21-29

Comidas Congeladas 21

Palomitaz de Maiz 21

Verduras 22

Carnes 22

Aves de corral 24

Pescado 25

Postre 26

Snacks 28

Panes, granos 28

Cazuela 29

COCCIÓN POR CONVECCIÓN 32-36

Convección para Mantener el Calor 32

Cocción por Convección 33

Mantener Caliente 33

Directrices de Horneado por Convección 34-36

Rápida Cocción 37

Guía de Combinación de Horneado Combinado 38

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES 39-41

LIMPIEZA Y CUIDADO 42-44

VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO 45

ESPECIFICACIONES 46

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA 47

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar artefactos eléctricos deben tomarse precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendios, lesiones a personas o exposición al exceso de energía del microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN AL EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS" en la página 2.
3. Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente a un tomacorriente puesto a tierra adecuadamente. Vea "Instrucciones para conexión a tierra" en la página 6.
4. Instale o coloque este artefacto sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
6. Use este artefacto sólo para el uso previsto como se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar los alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como cualquier artefacto, deberá ser supervisado cuando lo usen los niños.
8. No haga funcionar este artefacto si el cable de energía o enchufe están dañados, si no funciona apropiadamente o si tiene daños o se ha caído.
9. Este artefacto debe recibir servicio sólo del personal de servicio calificado. Comuníquese con el Personal de servicio autorizado de Electrolux para una evaluación, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna ranura del artefacto.
11. No guarde ni use este artefacto en exteriores. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, de una base mojada, de piscinas o lugares similares.
12. No sumerja el cable de energía o enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Vea las instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página 22.
16. No monte sobre el fregadero.
17. No almacene nada directamente en la parte superior del electrodoméstico cuando se encuentre en funcionamiento.
18. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
    a. No cocine demasiado los alimentos. Esté atento cuando coloque papeles, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
    b. Retire los sujetadores de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
    c. Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o desconecte la energía en la caja de fusibles o en el panel del interruptor automático.
    d. No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no lo use.
19. Los líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que pueda notarse que están hirviendo. Nosiempre habrá burbujas o vapor de ebullición visibles al retirar el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE CAUSAR UN DERRAME IMPREVISTO DE LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones a personas:
    a. No sobrecaliente el líquido.
    b. Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
    c. No use un recipiente de paredes rectas y cuello angosto. Use un recipiente de boca ancha.
    d. Después de calentar, deje el recipiente en el hornomicro ondas por lo menos 20 segundos antes de retirarlo.
    e. Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
20. Limpie las ranuras de ventilación y filtros de grasa con frecuencia—no permita que la grasa se acumule en las ranuras de ventilación, rejillas de ventilación o filtros de grasa.
21. Tenga cuidado al limpiar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa. Los agentes de limpieza corrosivos como los limpiadores con lejía, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
22. Cuando esté cocinando alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
23. Este artefacto es adecuado para usarlo encima de una cocina a gas o eléctrica de 36" de ancho o menos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

24. Al utilizar las funciones de cocina por convección o una combinación, tanto el exterior como el interior del horno se calentará. Use siempre guantes de cocina para retirar los envases de alimentos y accesorios de cocina, tales como la parrilla, la rejilla de alambre redondo y la bandeja de vidrio.
25. No lo limpie con estropajos de metal. Las piezas pueden quemar el teclado y tocar partes eléctricas con riesgo de descarga eléctrica.
26. Termómetro - No utilice la cocina regular o termómetros de horno cuando cocine con microondas o una combinación. El metal y mercurio en estos termómetros podrían causar la formación de arcos eléctricos y el posible daño del horno. No use un termómetro de alimentos dentro del microondas a menos que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en hornos microondas.

⚠ADVERTENCIA Si ve un arco eléctrico, presione el botón Stop/Clear y corrija el problema.

ARCO ELÉCTRICO

El arco eléctrico describe en la terminología de los microondas las chispas en el horno.
El arco eléctrico se produce cuando:

- El estante metálico no está instalado correctamente y toca la pared del microondas.
- Hay metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).
- Hay metales, tales como cintas de cierre, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro en el microondas.
- Se utilizan toallas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas de metal en el microondas.

Declaración de interferencia de frecuencia de radio de la Comisión de Comunicaciones Federal (sólo EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede provocar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se ha probado el tipo y cumple con los límites para un equipo ISM según la parte 18 de las normas FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo produce interferencias de radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o más de los siguientes:
- Reorientar la antena receptora de la radio o la televisión.
- Cambiar la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Mover el horno microondas lejos del receptor.
- Enchufar el horno microondas a otra toma, de forma que el horno microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la modificación no autorizada de este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato se debe poner a tierra. Este horno está equipado con un cable que tiene un alambre y un enchufe con toma a tierra. Éste se debe conectar en un tomacorriente de pared instalado y conectado a tierra apropiadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional y los códigos y reglamentos locales. En caso que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando una vía de escape para la corriente eléctrica.

⚠ADVERTENCIA El uso inapropiado del enchufe con toma a tierra puede causar una descarga eléctrica.

Requisitos eléctricos

El horno está equipado con un enchufe con toma a tierra de tres clavijas. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE TIERRA DEL ENCHUFE. NO UTILICE EXTENSIONES DE CABLE.

Si el cable de alimentación es demasiado corto, deje que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un tomacorriente conectado a tierra en circuito independiente de 120 voltios CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del gabinete directamente encima de la ubicación del horno microondas como se muestra en la Figura 1.

NOTAS:
1. Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consulte a un electricista calificado o al encargado de brindar el servicio.
2. Electrolux y el distribuidor no aceptan ninguna responsabilidad por los daños al horno o las lesiones personales causadas por no seguir los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

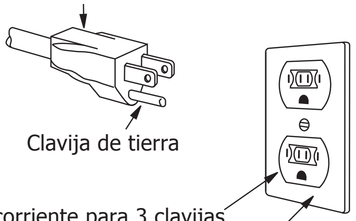
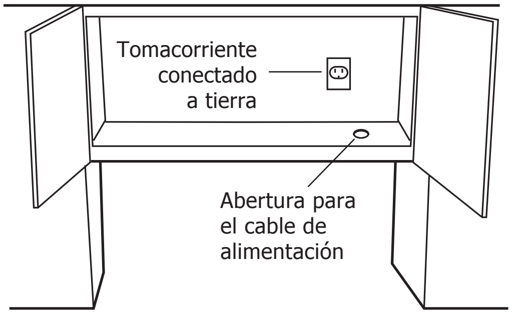


Figura 1

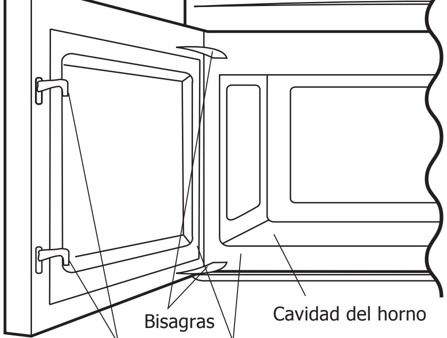


DESEMBALAJE Y VERIFICACIÓN DE SU HORNO

Abra la base de la caja de cartón, doble las tapas hacia atrás e incline el horno para que se apoye en la almohadilla de espuma de plástico. Levante la caja de cartón del horno y retire los materiales de empaque, PLANTILLAS DE PARED y DEL GABINETE SUPERIOR. GUARDE LA CAJA DE CARTÓN PARA UNA INSTALACIÓN MÁS FÁCIL.

1. Si hay una etiqueta adhesiva en la parte exterior de la puerta, retírela.
2. Verifique que haya una PLANTILLA DE PARED y una PLANTILLA DEL GABINETE SUPERIOR. Lea los anexos y GUARDE la Guía de uso y cuidado.

Revise que el horno no tenga daños como puertas torcidas o mal alineadas, sellos de puerta y superficies del cierre hermético dañados, bisagras y pestillos rotos o flojos y abolladuras en la cavidad o en la puerta. Si encuentra algún daño, no opere el horno y comuníquese con su distribuidor o PERSONAL DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX. Consulte las Instrucciones de instalación para más detalles.



Sobre su horno

Esta Guía de uso y cuidado es valiosa: léala detalladamente y guárdela para futura referencia.

NUNCA use el horno sin el plato giratorio ni el soporte ni dé vuelta al plato giratorio para colocar un plato grande en el horno. El plato giratorio girará en sentido horario y antihorario.

SIEMPRE coloque alimentos dentro del horno durante su operación para que absorban la energía del microondas.

Al usar el horno con niveles de potencia por debajo del 100%, usted podría escuchar que el magnetrón se enciende y apaga. Es normal que la parte exterior del horno esté caliente al tacto cuando cocina o recalienta.

La condensación es una parte normal de la cocción con microondas. La humedad ambiental y la humedad en la comida influirán en la cantidad de humedad que se condense en el horno. Generalmente, los alimentos cubiertos no producirán tanta condensación como los no cubiertos. No bloquee las ranuras de ventilación.

El uso del microondas se limita únicamente a la preparación de los alimentos. No debe usarse para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene una capacidad de 1050 vatios haciendo uso del Procedimiento de prueba IEC. Al seguir instrucciones de recetas o de productos envasados, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y aumente tiempo según corresponda.

Sobre la cocción por microondas

- Distribuya los alimentos con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Verifique el tiempo de cocción. Cocine durante el período de tiempo más corto indicado y aumente más si es necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos durante su cocción. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias: toallas de papel, papel encerado, película plástica o una tapa. Las cubiertas evitan derrames y permiten que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- Cubra las áreas delgadas de carne o carne de ave con piezas pequeñas y planas de papel de aluminio para evitar que se cocinen demasiado antes de que las áreas más gruesas se cocinen por completo.
- Mueva los alimentos de afuera hacia dentro del plato una o dos veces durante la cocción, si es posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción en microondas para acelerar la cocción de alimentos como pollo y hamburguesas. Los alimentos grandes como asados deben voltearse al menos una vez.
- Reacomode los alimentos como albóndigas a la mitad de la cocción desde la parte superior a la inferior y desde el centro del plato hacia el exterior.
- Agregue un tiempo adicional. Retire los alimentos del horno y muévalos, si es posible. Cubra durante el tiempo adicional lo que permitirá que los alimentos terminen de cocinarse sin exced-erse.
- Verifique la cocción. Verifique si hay señales que indiquen que se ha alcanzado la temperatura de cocción.

  Las señales de cocción completa incluyen:
  - Todo el alimento emite vapor, no sólo los bordes.
  - La base central del plato está muy caliente al tacto.
  - Las uniones de los muslos del ave se mueven fácilmente.
  - La carne y la carne de ave no presentan un color rosáceo.
  - El pescado está opaco y puede separarlo fácilmente en láminas con un tenedor.

INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER

Sobre seguridad

- Verifique que la cocción de los alimentos se realice de acuerdo a las temperaturas recomendadas del Departamento de Agricultura de los EE.UU.

Temp.	Alimento
145°F (63°C)	Para carne de vaca, cordero o ternera cortados en pedacitos o asados a MEDIA COCCIÓN.
160°F (71°C)	Para carne de cerdo fresca, carne picada, pescado, mariscos, platos preparados con huevo, carnes y alimentos congelados, cordero o ternera en filetes, en pedacitos o asados en PUNTO MEDIO.
165°F (74°C)	Para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos “frescos”, pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pavo o pollo, carne de ave blanca deshuesada. NOTA: No cocine el ave rellenaentera. Cocine el relleno por separadoa 165°F.

Para probar la cocción, introduzca un termómetro para carne en un área gruesa o densa lejos de la grasa y el hueso. NUNCA deje el termómetro en los alimentos durante la cocción, a menos que sea aprobado para uso en microondas.

- SIEMPRE use una agarradera para prevenir quemaduras al manipular utensilios que están en contacto con los alimentos calientes. El calor de los alimentos puede transferirse a través de los utensilios causando quemaduras en la piel.
- Evite las quemaduras causadas por el vapor apartándolo de su rostro y manos. Levante lentamente el borde más alejado de la cubierta de un plato y abra con cuidado las bolsas de palomitas de maíz y las bolsas especiales para cocinar en horno apartándolas de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
- NUNCA use la cavidad para guardar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y manipule los alimentos con cuidado para conservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias.
- Conserve limpia la cubierta de la guía de onda. Los residuos de comida pueden producir arcos eléctricos o incendios.
- Tenga cuidado al retirar los alimentos del horno para que los utensilios, su ropa o accesorios no toquen los pestillos de seguridad de la puerta.
- Mantenga el papel de aluminio que usa para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

Sobre los niños y el microondas

Los niños menores de 7 años deben usar el horno microondas bajo la supervisión cercana de un adulto. En caso de los niños entre 7 y 12 años la persona que los supervisa debe estar en la misma habitación.

El niño debe alcanzar el horno de manera cómoda; en caso contrario, debe usar un banco firme.

No debe permitir que nadie se apoye o se cuelgue de la puerta del horno.

Los niños deben conocer todas las precauciones de seguridad: usar agarraderas, retirar las cubiertas con cuidado, prestar mucha atención a los paquetes de bocadillos crujientes, ya que podrían estar muy calientes.

No asuma que un niño puede cocinar de todo sólo porque aprendió a cocinar un alimento.

Los niños deben aprender que el horno microondas no es un juguete. Vea la página 32 para consultar la función de Bloqueo a prueba de niños.

Sobre los alimentos

Alimento	Lo que debe hacer	Lo que no debe hacer
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	• Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una “explosión”. • Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor.	• Cocinar huevos con cáscara. • Recalentar huevos enteros. • Tostar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	• Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas. • Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para palomitas de maíz.	• Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.
Alimentos para bebés	• Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y caliéntelos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir. • Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé.	• Calentar botellas desechables. • Calentar las botellas con las tetinas puestas. • Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales. • Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos.
General	• Cor tar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. • Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar “erupciones”. • Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen.	• La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida. • Freir manteca. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

INFORMACIÓN QUE DEBE CONOCER

Acerca de los utensilios y envolturas

No es necesario comprar utensilios nuevos. Usted puede usar la mayoría de artículos de su cocina en el Horno microondas sobre la estufa. Asegúrese de que los utensilios no toquen las paredes internas durante la cocción.

Use estos utensilios para una cocción y un recalentamiento seguros en el microondas:

- vitrocerámica (Pyroceram®), como Corningware®.
- Vidrio resistente al calor (Pyrex®)
- plásticos resistentes al microondas
- platos de papel
- cerámica, cerámica de gress y porcelana
- fuentes (sin exceder el tiempo de precalentamiento recomendado. Siga las instrucciones del fabricante.)

Estos artículos pueden ser usados para un corto tiempo de recalentamiento de alimentos con poca grasa o azúcar:

- madera, paja, mimbre

NO UTILICE

- sartenes y utensilios para hornear de metal
- platos con borde metálico
- vidrio no resistente al calor
- plásticos que no resistan las microondas (recipiente de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel marrón
- bolsas para conservar alimentos
- sujetadores de metal

Si desea verificar si un plato es seguro para uso en el microondas, coloque el plato vacío en el horno y hágalo funcionar durante 30 segundos en HIGH. Si el plato se calienta demasiado no debe ser usado.

Las siguientes envolturas son ideales:

- Las toallas de papeles son ideales para envolver los alimentos al recalentarlos y absorber la grasa al cocinar tocino.
- El papel encerado puede ser usado para cocinar y recalentar.
- La película plástica que está especialmente diseñada para uso en microondas puede usarse para la cocción y recalentamiento. NO deje que la película plástica toque los alimentos. Haga agujeros para que el vapor pueda salir.
- Las tapas que pueden usarse en el microondas son una buena opción ya que aíslan el calor de los alimentos para acelerar la cocción.
- Las bolsas para cocción en hornos son apropiadas para piezas grandes de carne o alimentos que necesitan ablandarse. NO use sujetadores de alambre. Recuerde perforar la bolsa para que pueda salir el vapor.

Cómo usar papel aluminio en el Horno microondas sobre la estufa:

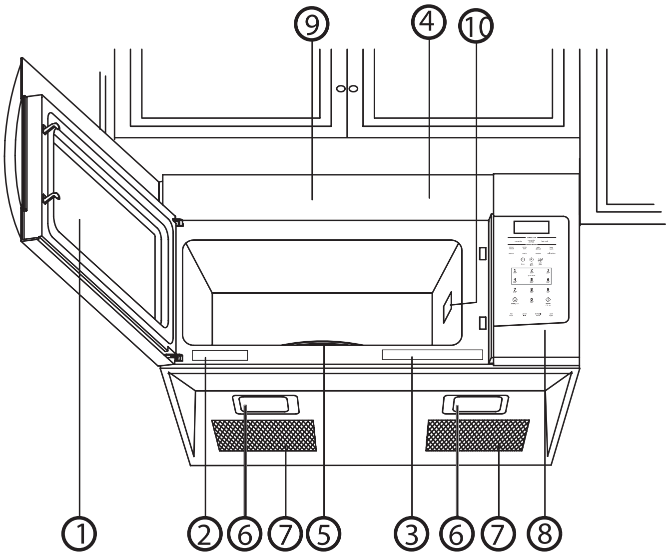
- Los pedazos pequeños de papel aluminio colocados ligeramente sobre los alimentos pueden ser útiles para proteger áreas que se vayan a descongelar o cocinar rápidamente.
- El papel no debe estar a menos de una pulgada de la superficie del horno.

Si tiene preguntas acerca de los utensilios o envolturas, consulte un buen libro de cocina en microondas o siga las sugerencias de las recetas.

Accesorios

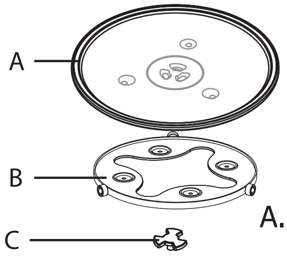
Existen muchos accesorios disponibles para microondas. Revise cuidadosamente antes de comprarlos para que satisfagan sus necesidades. Un termómetro resistente a las microondas le ayudará a determinar la cocción correcta y asegurará que sus alimentos se han cocido a temperaturas seguras. Electrolux no es responsable de ningún daño al horno causado por los accesorios.

FUNCIONES DEL HORNO MICROONDAS



El horno microondas está diseñado para hacer que su experiencia en cocina sea la más agradable y productiva posible. Para un uso rápido, lea la siguiente lista de características básicas:

1. **Ventanilla protegida de metal:** La protección evita que las microondas escapen del dispositivo. Está diseñada como una pantalla para que usted pueda ver la comida mientras se cocine.
2. **Modelo y placa de número de serie**
3. **Etiqueta de guía de cocina**



A. Plato de vidrio giratorio
B. Soporte
C. Centro del disco

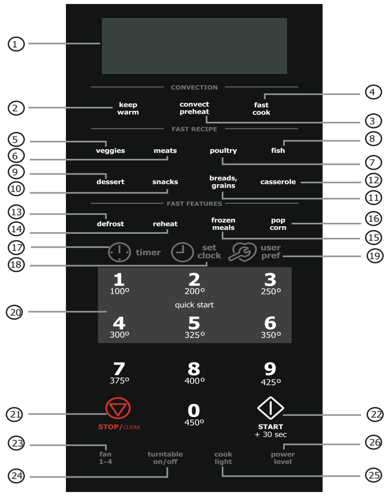
4. **Ventilación superior**
5. **Plato giratorio de vidrio:** El plato giratorio invierte su rotación cada vez que la puerta del microondas se abre y se cierra. Esto ayuda a la comida para que se cocine de forma pareja. No use el microondas sin el plato giratorio en su lugar.
   Instalación:
   1. Coloque el soporte en la parte de abajo de la cavidad del horno.
   2. Coloque el plato de vidrio giratorio sobre el soporte. Ajuste las líneas curvas levantadas que están en la parte de abajo del centro del plato giratorio entre los tres espacios del centro. Las ruedas del soporte deberían encajar dentro del borde del fondo del plato giratorio.
6. **Luz de la superficie**
7. **Filtros de grasa:** Consulte la sección "Cuidado de los filtros".
8. **Panel de control:** Toque los botones del panel para realizar las funciones.
9. **Filtro de carbón** (detrás de la ventilación superior): Consulte la sección "Cuidado de los filtros".
10. **Cubierta de la guía de ondas:** NO LA RETIRE.

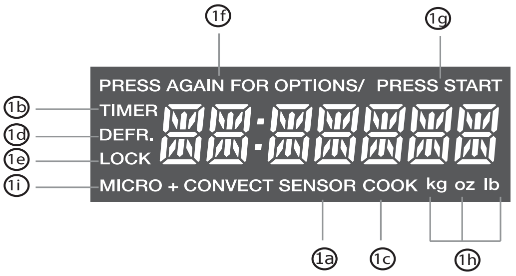
NOTA: No todos los modelos tienen un filtro de carbón.

PANEL DE CONTROL

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

El panel de su horno microondas le permite seleccionar la función de cocción deseada rápida y fácilmente. Todo lo que tiene que hacer es tocar el panel de comandos. La siguiente es una lista de todos los comandos y números que se ubican en el panel. Para más información sobre estas funciones, consulte la sección "Uso de su horno microondas".





1. Display: La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, potencia de cocción, CocciónCombinada, sensor, cantidades, pesos y funciones de cocción seleccionadas.

- **1a. SENSOR:** Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.
- **1b. TIMER:** Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.
- **1c. COOK:** Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.
- **1d. DEFR:** Ícono desplegado cuando descongele comida.
- **1e. LOCK:** Ícono desplegado en bloqueo de control.
- **1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS:** Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.
- **1g. PRESS START:** Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.
- **1h. kg, oz, lb:** Ícono desplegado cuando seleccione el peso.
- **1i. MICRO+CONVECT:** Ícono desplegado cuando utilice cocciónconbinada.

2. Keep Warm: Toque este tecla para mantener la comida caliente. Oprima esta tecla cuando se establezca un horneado o asado por convección.

3. Convection Preheat: Oprima esta tecla cuando se configure el horneado o asado por convección con precalentamiento.

4. Fast Cook: Toque este botón cuando ajuste un microondas por convección y cocine con este método.

5. Veggies: Toque esto para cocinar las comidas verduras frescas o congeladas sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

6. Meats: Toque este botón para seleccionar uno de los varios elementos programados.

7. Poultry: Toque este botón para seleccionar uno de los varios elementos programados.

8. Fish: Toque este botón para seleccionar uno de los varios elementos programados.

9. Dessert: Toque este botón para seleccionar uno de los varios elementos programados.

10. Snacks: Toque este botón para seleccionar algunas de las programaciones del dispositivo.

11. Breads, Grains: Toque este botón para seleccionar uno de los varios elementos programados.

12. Casserole: Toque este botón para seleccionar uno de los varios elementos programados.

13. Defrost: Oprima esta tecla, seguida de las teclas numéricas, para descongelar carne congelada, carne de ave, pescado en peso.

14. Reheat: Oprima esta tecla para recalentar alimentos para microondas sin introducir un tiempo de cocción o potencia.

15. Frozen Meals: Toque este botón para seleccionar uno de los varios elementos programados.

16. Porcorn: Toque esta función para cocinar una de tres bolsas grandes de palomitas de maíz sin ingresar un tiempo de cocción o potencia. Retire la rejilla de metal antes de cocinar las palomitas.

17. Timer: Toque este botón para ajustar el temporizador de la cocina.

18. Set Clock: Toque este botón para ingresar la hora correcta del día.

19. User Pref: Toque este botón para configurar las opciones.

20. Number Pads: Toque los botones para ingresar el tiempo, potencia, cantidad, pesos o categoría de la comida.

21. STOP/CLEAR: Toque este botón para borrar un comando incorrecto, cancelar un programa de cocción o despejar la pantalla.

22a. START: Toque este botón para iniciar o reiniciar una función.

22b. Add 30 Sec.: Toque este botón para cocinar durante 30 segundos al 100% de potencia, o para agregar tiempo extra a su ciclo de cocción en curso.

23. Fan 1-4: Oprima esta tecla para seleccionar una de las cuatro velocidades.

24. Turntable On/Off: Toque este botón para activar o desactivar la función giratoria del plato de vidrio durante un ciclo de cocción.

25. Cook Light: Toque este botón para encender la luz alta, de noche (baja) o apagarla.

26. Power Level: Oprima esta tecla después del tiempo de cocción para ajustar la cantidad de potencia liberada del microondas para cocinar los alimentos.

ANTES DE OPERACIÓN

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- El reloj se puede desactivar cuando el horno de microondas se conecta por primera vez y se selecciona la tecla STOP. Para volver a habilitar el reloj siga las instrucciones de despertador.

Para fijar la Hora

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 10:59

Procedimiento	
Paso	Presione
1. set clock	12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 PRESS START
3. START plus 30 sec	10:59

NOTA

1. Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
2. Si toca el botón STOP mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

STOP clear

Presione el botón **STOP/clear** para:

1. Borrar si comete un error durante la program-ación.
2. Cancelar el temporizador y la señal después de la cocción.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a la pantalla de la hora.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulsar dos veces.

COCCIÓN MANUAL

Tiempo de Cocción

Este horno horno microondas puede ser programado para 99 minutos y 99 segundos (99: 99). Introduzca siempre los segundos después de los minutos, incluso si ambos son ceros.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos y 30 segundos al 100% de potencia:

Procedimiento	
Paso	Presione
1. (5) (3) (0)	5:30 PRESS START
2. START plus 30 sec	5:30 COOK Cuenta regresiva

Interrupción de la Cocción

Puede detener el horno durante un ciclo tan solo abriendo la puerta. El horno dejará de calentar y el ventilador se apagará, pero la luz se mantendrá encendida. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione START plus 30 sec

Si no desea continuar con la cocción, abra la puerta y presione **STOP/CLEAR**.

Uso del Inicio de Un Toque

Este es un botón de ahorro de tiempo que iniciará automáticamente la cocción dos segundos después de haber sido seleccionado. Los botones numéricos del 1 al 6 pueden presionarse para iniciar una función de cocción de entre 1 y 6 minutos.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. (2)	2:00 COOK Cuenta regresiva

COCCIÓN MANUAL

Uso de la función Agregar 30 Seg.

Este es un botón de ahorro de tiempo. Es una función simplificada que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

- Suponga que desea cocinar durante 1 minuto.

Paso	Presione
1. START plus 30 sec	:30 COOK
2. START plus 30 sec	1:00 COOK Cuenta regresiva

NOTA

Cada vez que presiona el botón ADD 30 SEC agregará 30 segundos. El límite es 99 minutos 99 segundos.

Ajuste de Tiempo y Nivel de Potencia de Cocción

Esta característica el permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, existen 10 niveles de potencia además del HIGH (100%).
Consulte la tabla "Niveles de potencia del microondas".

- Suponga que desea cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 80% de potencia.

Paso	Presione
1. (5) (3) (0)	PRESS START 5:30
2. Power Level x 3	PRESS START PL-80
3. START plus 30 sec	5:30 COOK Cuenta regresiva

NOTA

Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel HIGH (100%).

Ajuste de Cocción de Dos Etapas

Para obtener mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno en dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

- Suponga que desea establecer un ciclo de cocción de dos etapas. La primera etapa será de una cocción de 3 minutos al 80% de potencia, y la segunda será de 7 minutos al 50% de potencia.

Paso	Presione
1. (3) (0) (0) Ajustar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.	PRESS START 3:00
2. power level x 3	PRESS START PL-80
3. (7) (0) (0) Ajustar un nivel de potencia de 7 minutos para la primera etapa.	PRESS START 7:00
4. power level x 6	PRESS START PL-50

NOTA

Puede programa una segunda etapa con un nivel de potencia "0" para usarlo como tiempo de reposo dentro del horno.

Paso	Presione
5. START plus 30 sec	3:00 COOK Cuenta regresiva

Para fijar el Nivel de Potencia

Existen once niveles de potencia predeterminados. Usar los niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como queso, leche y cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de recetas o las recetas para recomendaciones específicas.

PULSAR EL BOTÓN POWER LEVEL UN NUMERO DE VECES IGUAL AL NIVEL DE POTENCIA DESEADO	PORCENTAJE APPROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES POR NIVEL DE POTENCIA
POWER LEVEL x 1	100%	Alto
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medio Alto
POWER LEVEL x 5	60%	
POWER LEVEL x 6	50%	Medio
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Medio bajo/Descongelar
POWER LEVEL x 9	20%	
POWER LEVEL x 10	10%	Bajo
POWER LEVEL x 11	0%	

Uso de la Rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar diversos alimentos a la vez. Sin embargo, para la mejor cocción y recalentado, utilice la bandeja giratoria, la función ENCENDER la y cocine con COCCIÓN CON SENSOR O COCCIÓN AUTOMÁTICA sin la rejilla. Al utilizar la rejilla, establezca el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje suficiente espacio alrededor y entre los platos. Preste especial atención al progreso de la cocción o recalentado. Vuelva a colocar los
alimentos e inviértalos de la rejilla a la bandeja giratoria y/o bátalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción y recalentado. Después de la cocción y el recalentado, bata si es posible. Usar un nivel de potencia bajo le ayudará a obtener una mejor uniformidad de cocción y recalentamiento.

Evite:

- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no esté en uso.
- Preparar palomitas de maíz teniendo la rejilla en el horno microondas.
- Usar una fuente doradora en la rejilla.
- El uso de la COCCIÓN CON SENSOR y COCCIÓN AUTOMÁTICA con la rejilla.
- Cocinar directamente sobre la rejilla—use utensilios para microondas.

NOTA

La función de encendido/apagado de la bandeja giratoria se puede utilizar en la operación manual. Vea la página 35.

Descongelamiento Manual

Si el alimento que desea descongelar no aparece en la tabla de descongelación o está por encima o por debajo de los límites establecidos en la columna Cantidad de la tabla Descongelación (consulte la página 22-23), puede descongelar cualquier alimento, ya sea crudo o cocinado previamente, utilizando el nivel de potencia de 30%.

Para los alimentos congelados crudos o cocinados la regla de oro es de aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele durante 4 minutos para una libra de salsa de espaguetis. Siempre detenga el horno periódicamente para mover o separar las porciones que se están descongelando. Si el alimento no está descongelado al final del tiempo de descongelación, programe el horno 1 minuto a nivel de potencia del 30%, hasta que el producto esté completamente descongelado.

Cuando use recipientes de plástico para congelar, descongele el tiempo suficiente como para sacar la comida contenida en el recipiente con el fin de emplear un plato apto para horno microondas.

Uso del Descongelamiento

Existen tres secuencias de descongelamiento prestablecidas en el horno.
La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar comida. La guía de cocina le mostrará qué secuencia de descongelamiento es la mejor de acuerdo a la comida que quiera descongelar.
Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento. Existen tres niveles de descongelamiento distintos:

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

El peso disponible es de 0,1-6,0 lbs.

- Suponga que desea descongelar 1,2 lbs de pescado.

Procedimiento	
Paso	**Presione**
1. **defrost**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT
2. **defrost**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY
3. **defrost**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH
4. START plus 30 sec	ENTER WEIGHT lb
5. 1 y 2 Ingresar peso	PRESS START 1.2 lb
6. START plus 30 sec	DEFR. FISH Cuenta regresiva

NOTA

El horno emitirá un bip durante el ciclo de DEFROST. En ese momento, abra la puerta y de vuelta, separe o reordene la comida.
Retire cualquier porción que haya descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque el botón START para reiniciar el ciclo.

Consejos de Funcionamiento

- Para obtener mejores resultados, retire el envoltorio original (papel o plástico) de pescados, mariscos, carne y pollo. De lo contrario, el envoltorio podría mantener el vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que podría provocar que la superficie externa de los mismos se cocine.
- También puede haga bolas de carne con su carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DEFROST, el microondas emitirá una señal cuando sea momento de dar vuelta la carne. Desprenda cualquier exceso de hielo de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor poco profundo o en una rejilla para microondas para poder recolectar los líquidos que caigan.

Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

Presione	Categoría	PESOS QUE PUEDE AJUSTAR (décimos de una libra)
Defrost	Carne	0,1-6,0
Defrost	Pollo	0,1-6,0
Defrost	Pescado	0,1-6,0

Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir la comida en libras y onzas (fracciones de una onza). Por ejemplo, 4 onzas equivalen a ¼ de libra). Sin embargo, para ingresar el peso de la comida en la modalidad de Descongelamiento Automático, debe especificar las libras y las onzas de cada una. Si el peso del paquete de comida está en fracciones de una onza, puede usar la siguiente tabla para realizar las conversiones pertinentes.

Peso equivalente	
ONZAS	**PESO DECIMAL**
1,6	,10
3,2	,20
4,0	,25 Un cuarto de libra
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 Media libra
9,6	,60
11,2	,70
12,0	,75 Tres cuartos de libra
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,0 Una libra

NOTA

Si necesita elegir entre dos pesos decimales, seleccione el inferior para mejores resultados de descongelamiento.

DESCONGELAMIENTO

Tabla de Descongelamiento

NOTA: Debería envolver la carne de tamaños y formas irregulares y los cortes grasosos en papel aluminio antes de iniciar la frecuencia de descongelamiento.

Ajustes para Carne

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE RES	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.
Carne molida, bulto	CARNE	Separe y reordene	No descongelar menos de 2 onzas. Apriete el centro cuando lo congele.
Carne molida, albóndigas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Bistec	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Filete	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Carne de estofado	CARNE	Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Asado, Filete grande	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costilla	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
CORDERO Cubos para estofado	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes (1 pulgada de ancho)	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes de CERDO (1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Perros Calientes	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costillas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas, granel	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Lomo, sin huesos	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

Tabla de Descongelamiento (Continuada)

Ajustes para el Pollo

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Completo (hasta 6 lbs)	AVES	Gire de lado. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Coloque el pollo de lado en un plato microondeable seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
Cortado		Separe y reordene los trozos.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
		De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
CODORNICES ENTERAS	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
PAVO Pechuga (hasta 6 lbs)	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.

Ajustes para Pescados

ALIMENTO	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	De vuelta la carne. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongela-dos.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría.
Bistecs	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Póngalo bajo agua fría para terminar de descongelar.
Entero	PESCADO	De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio y no deje que este toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
MARISCOS Cangrejo	PESCADO	Rompa la caparazón. De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Colas de langostas	PESCADO	Gire y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Camarón	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Vieiras	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

DESCONGELAMIENTO

Consejos para Descongelar

- Cuando utilice la función de descongelamiento, el peso que debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el de contenedor.)
- Antes de comenzar, asegúrese de haber retirado todas las ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de comida congelada y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los contenedores, por ejemplo las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Siempre corte o haga agujeros en los bolsos o envoltorios de plástico.
- Si la comida está envuelta en papel aluminio, retírelo y colóquela en un contenedor adecuado.
- Corte la piel de la comida que la posea, por ejemplo, salchichas.
- Doble los bolsos de plástico de la comida para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre reste importancia al tiempo de descongelamiento. Si la comida descongelada todavía tiene hielo en el centro, regrésela al microondas para continuar con el proceso.
- El periodo de descongelamiento varía de acuerdo a lo congelada que esté la comida.
- La forma del envoltorio de la comida afecta el cómo se descongelará. Los envoltorios de poca profundidad harán que el descongelamiento sea más rápido que profundo.
- Mientras la comida comienza a descongelarse, separe los trozos. Los trozos separados se descongelan más rápidamente.
- Utilice pequeños trozos de papel aluminio para envolver partes de la comida como alas y patas de pollo, las puntas de estas últimas, colas de pescado y áreas que están comenzando a calentarse. Asegúrese de que el papel no toque los costados, parte superior o fondo del horno. El papel aluminio puede dañar el recubrimiento del horno microondas.
- Para obtener mejores resultados, deje que la comida repose después de descongelar.
- De vuelta la comida durante el descongelamiento o en el tiempo de reposo.
  Separe y retire la comida si es necesario.

COCCIÓN CON SENSOR

La cocción con sensor emplea un sensor de control electrónico que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al calentarse. El sensor ajusta forma automática los tiempos de cocción y el nivel de potencia para diferentes alimentos y cantidades.

Uso de los Ajustes del Sensor:

1. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno están secos. Seque toda la humedad con un paño seco o papel de cocina.
2. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento. Por ejemplo, con las palomitas de maíz funcionaría a temperatura ambiente.
3. Si tiene más o menos comida que la cantidad que aparece en la tabla, debe cocinarla siguiendo los pasos de cualquier libro de cocina con horno microondas.
4. Durante la primera parte de la COCCIÓN CON SENSOR, aparecerá el nombre del alimento en la pantalla. No abra la puerta del horno ni presione el botón STOP/clear durante esta parte del ciclo. Se interrumpirá la medición del vapor. Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el tiempo restante de cocción. Puede abrir la puerta cuando aparece el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento, puede remover o condimentar los alimentos si así lo desea.
5. Si el sensor no detecta el vapor correctamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y se mostrará en pantalla la hora actual. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, se mostrará un código de error y el horno se apagará.
6. Compruebe la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario cocinar durante más tiempo hágala de manera manual.

Envoltura de alimentos:

Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

1. Tapa de la cacerola.
2. Película plástica: Use la película plástica recomendada para cocción en microondas. Envuelva los platos de forma suelta; deje un espacio de casi 1/2 pulgada sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.
3. Papel encerado: Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel, sobreponga por lo menos una pulgada de dos pedazos para cubrir.

Tenga cuidado al retirar cualquier envoltura para permitir la salida de vapor lejos de usted.

Uso de los Ajustes del Sensor:

1. El resultado fi nal de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
2. Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifi que con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.
3. Al seleccionar COCCIÓN CON SENSOR automáticamente se enciende la bandeja giratoria para que la cocción sea óptima.

Recalentamiento

- Suponga que desea recalentar rollos con el sensor.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. **reheat**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE
2. **reheat**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DINNER PLATE SENSOR
3. **reheat**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE
4. **reheat**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE
5. **START** + 30 sec	CASSEROLE COOK Cuenta regresiva

Tabla del Sensor de Recalentamiento

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Bebida	1 taza	No cubra.
2. Plato de comida	1 porcione	Coloque la comida en un plato bajo. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Deje reposar durante 3 minutos después de cocinar.
3. Sopa/Salsa	1 à 2 tasses	Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.
4. Caserola/Lasaña	1-4 tazas	Colóquela en un recipiente o cacerola microondeable. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.

Comidas Congeladas

Carnes

- Suponga que desea cocinar comida congelada para niños.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. **frozen meals**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DINNER PLATE SENSOR
2. **frozen meals**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST SENSOR
3. **frozen meals**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN ENTREES
4. **frozen meals**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN KIDS MEAL
5. **START** + 30 sec	FROZEN KIDS MEAL COOK Cuenta regresiva

Palomitaz de Maiz

Esta función le permite preparar bolsas de palomitas microondeables de 3,3, 3,0 y 1,75 libras. Prepare sólo un paquete a la vez. Si está usando un recipiente microondeable especial, sigas las instrucciones del fabricante.

- Suponga que desea preparar 3,3 onzas de palomitas de maíz.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3 oz
2. **START** plus 30 sec	POPCORN COOK Cuenta regresiva

Cantidad	Presione
3,30 onzas	**una vez**
3,00 onzas	**2 veces**
1,75 onzas	**3 veces**

NOTA

Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio.

Función (clave)	Menú	Porciones
Comidas congeladas	1. placa de cena	1-2 placas
	2. desayuno congelado	8~12 onzas
	3. platos congelados	10~11onzas
	4. comida congelada para niños	8.8 onzas

COCINA EN UN PASO

Verduras

Esta función le permite cocinar las patatas, frescas y verduras congeladas.

- Suponga que desea cocinar verduras congeladas.

Procedimiento

Paso	Presione
1. veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POTATO SENSOR
2. veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH VEGGIES
3. veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN VEGGIES
4. START plus 30 sec	FROZEN VEGGIES COOK Cuenta regresiva

Función (clave)	Menú	Porciones
Verduras	1. Papas 2. Verduras frescas 3. Verduras congeladas 4. verduras enlatadas 5. batatas al horno	1-4 papas 1 -4 porciones 1 -4 porciones 10 onzas (2 tazas) 1-4 papas

Carnes

- Suponga que desea cocinar carne molida.

Procedimiento

Paso	Presione
1. **meats**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START GROUND MEAT
2. START + 30 sec	GROUND MEAT COOK Cuenta regresiva

Función (clave)	Menú	Porciones
Verduras	1. carne molida 2. hamburguesas 3. perritos calientes 4. costilla de res asada 5. lomo de cerdo glaseado	1lb. ver receta 1-6 piezas ver receta ver receta

Hamburguesas a la parrilla

4 (4 onzas) de láminas de carne molida

Precaliente el horno microondas a 450 en horneado por convección. Arregle las láminas en el estante del asado. Coloque la parrilla en el plato giratorio y cocine durante 20:00 o al grado deseado de cocción. Temporada, como se desee.

Asado de costilla de res

1 (3 libras) de asado de costilla
Pimienta negra recién molida al gusto
Sal al gusto
Ajo en polvo al gusto

Espolvoree asado con pimienta, sal y ajo en polvo. Coloque el asado sobre una rejilla de asar. Coloque la parrilla en un plato apto para microondas de cristal o una placa debajo. Seleccione Micro + Conv asado 450 durante 10 minutos; seleccione Micro + Conv 350 durante 50 minutos excepcionalmente. Retire del microondas, cubra con papel de aluminio y deje reposar 15 minutos antes de cortarlo.

Lomo de cerdo glaseado

2 solomillos de cerdo (aproximadamente 1½ libra)
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra
8 rebanadas de bacon
½ taza de jarabe de arce puro

Corte cada lomo en dos trozos y frot3 con sal y pimienta. Envuelva cada pieza con dos rebanadas de bacon y coloque sobre una rejilla de asar. Rocíe el solomillo con la mitad del jarabe de arce. Coloque la parrilla directamente en el plato giratorio. Seleccione el asado Micro + Conv Combi 425 durante 20 minutos de tiempo de cocción. Rocíe con el jarabe de arce restante y cocine durante otros 25 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 145. Retire del microondas, cubra con papel de aluminio y deje reposar 15 minutos antes de cortarlo.

COCINA EN UN PASO

Aves de corral

- Supongamos que usted quiere los huevos revueltos.

Procedimiento

Paso	Presione	Pantalla
1.	**poultry**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CHICKEN BREASTS
2.	**poultry**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CHICKEN NUGGETS
3.	**poultry**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SCRAMBLED EGGS
4.	**START** + 30 sec	1-6
5.	3	PRESS START 3
6.	**START** + 30 sec	SCRAMBLED EGGS COOK Cuenta regresiva

Función (clave)	Menú	Porciones
Aves de corral	1. Pechugas de pollo	ver receta
	2. Nuggets de pollo	12 piezas
	3. Huevos revueltos	1-6 huevos
	4. Pollo asado	ver receta

Pechugas de pollo con ajo y pimienta

4 (4 onzas) de pechugas de pollo sin piel
Pimienta y ajo al gusto
2 cucharadas de caldo de pollo o agua

Coloque las pechugas de pollo en un plato especial superficial para horno microondas; espolvoree con pimienta y ajo.
Añada agua al plato, cubra y seleccione una potencia del 70 % durante 6 minutos o hasta que la temperatura interna de la parte más gruesa sea de 165. Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.

Pollo asado al romero y patatas

1 libra de patatas rojas, cortadas en trozos de 1 pulgada
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de romero fresco picado o ½ cucharada de romero seco
½ cucharadita de pimienta negra
1 libra de pechuga de pollo
1 cebolla mediana, cortada en trozos
4 dientes de ajo, pelados

Combine las patatas, el aceite, la sal, el romero y la pimienta en un plato de 2 cuartos especial para microondas, mezclando bien. Cubra y seleccione el microondas al 100% de potencia durante 5 minutos. Agregue los demás ingredientes, tape y seleccione el microondas al 100% de potencia durante 5 minutos. Destape, revuelva y coloque en el estante de asado. Seleccione asado por convección a 400 durante 20 minutos o hasta que las patatas estén ligeramente doradas.

Pescado

- Supongamos que desea filetes de salmón picante.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. **fish**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LEMON PEPPER TILAPIA
2. **fish**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START GARLIC SHRIMP
3. **fish**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SPICY SALMON STEAKS
4. **START** + 30 sec	SPICY SALMON STEAKS COOK Cuenta regresiva

Función (clave)	**Menú**	**Porciones**
Pescado	1. Tilapia pimienta de limón	ver receta
	2. Gambas al ajillo	ver receta
	3. Filetes de salmón picantes	ver receta

Tilapia con limón y pimienta

4 filetes de tilapia (4 onzas)
1/2 cucharadita de pimienta de limón
4 rodajas de limón, opcional

Coloque los filetes de tilapia en el plato especial para microondas de poca profundidad. Salpique con pimienta y limón y coloque una rodaja de limón sobre cada filete, si lo desea. Cubra y seleccione el microondas al 100% de potencia durante 4:00.

Retire del microondas y deje reposar durante 2 minutos antes de servir.

Camarones al ajillo

¼ taza de mantequilla
6 dientes de ajo picados en trocitos
2 cucharadas de cebollines frescos
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharada de pasta de ají
Sal a gusto
1 libra de camarones pelados grandes

Coloque la mantequilla en una cacerola microondeable de dos cuartos con tapa. Cocine en el microondas a potencia alta durante 1 minuto o hasta que la mantequilla se derrita. Vierta el ajo y mezcle. Haga que el microondas funcione durante un minuto adicional. Vierta y mezcle los cebollines, la pasta de ají y la sal. Agregue los camarones para formar una capa pasados los 3 minutos. Sirva de forma pareja. Cubra, y cocine por microondas a potencia alta durante 5 minutos o hasta que los camarones estén opacos. Mezcle con arroz si lo desea.

Filetes de salmón picantes

1 cucharada de chili en polvo
2 cucharaditas de azúcar moreno
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de tomillo seco
1 cucharadita de sal
2 (12 onzas) filetes de salmón

Combine el chili en polvo, el azúcar moreno, el comino, el tomillo y la sal en un tazón pequeño; mezcle bien. Rocíe la mezcla uniformemente sobre los filetes de salmón. Coloque los filetes sobre la parrilla de asado; coloque el estante en el plato giratorio.
Programe el asado por convección a 450 durante 25 minutos o hasta que los filetes de salmón se pinchen fácilmente con un tenedor.

Postre

- Supongamos que quiere hornear galletas con trocitos de chocolate.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. **dessert**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CHOCOLATE CHIP COOKIES
2. START + 30 sec	CHOCOLATE CHIP COOKIES COOK

Función (clave)	Menú	Porciones
Postres	1. Galletas con trocitos de chocolate	12 galletas
	2. Brownies	18~19 oz
	3. Barras de crema de limón	ver receta
	4. Galletas de pasa y avena	ver receta

Barras de crema de limón

1 taza más 2 cucharadas de harina de trigo, dividido
1/3 taza de azúcar en polvo
1/2 taza de mantequilla, ablandada
2 huevos grandes
¼ taza de jugo de limón
2 cucharaditas de ralladura de limón
2/3 taza de azúcar
¼ cucharadita de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal

Precaliente el microondas a 375 en horneado por convección.

Combine 1 taza de harina, el azúcar en polvo y la mantequilla en un tazón mediano; mezcle bien. Presione la mezcla de migajas en un plato de molde engrasado de 8 x 8 pulgadas seguro para hornear en el microondas. Centre la parrilla sobre plataforma giratoria y coloque la fuente de horno sobre la rejilla. Hornee durante 25:00 o hasta que estén ligeramente doradas.
Reduzca la temperatura a 350. Combine los huevos, el jugo de limón y la ralladura de limón en un tazón pequeño. Bata a alta velocidad con una batidora eléctrica durante 2 minutos. Añada el azúcar, 2 cucharadas de la harina restante, el polvo de hornear y la sal, mezclando bien. Vierta la mezcla sobre la masa. Coloque una fuente para hornear en la rejilla de asado y hornee durante 30:00 o hasta que cuaje y se dore ligeramente.

Deje enfriar completamente y espolvoree con azúcar en polvo adicional si se desea.

Galletas de pasas y avena

½ taza más 6 cucharadas de mantequilla o margarina, suavizada
¾ taza de azúcar moreno bien compacto
½ taza de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de vainilla
11/2 tazas de harina para todo uso
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de sal
3 tazas de avena
1 taza de pasas o trocitos de chocolate, opcional

Precaliente el microondas a 350 en horneado por convección.

Combine la mantequilla, el azúcar moreno y el azúcar en un tazón grande; bata a velocidad media de la batidora eléctrica hasta que quede cremoso. Agregue los huevos y la vainilla, batiendo bien. Combine la harina, el bicarbonato, la canela y la sal en un tazón pequeño y mezcle bien. Agregue la mezcla de harina a la mezcla de mantequilla, mezclando bien. Agregue la avena y las pasas o los trocitos de chocolate. Vierta la masa por cucharadas en 12 pulgadas del molde para pizza. Coloque el molde sobre una rejilla redonda colocada en la plataforma giratoria. Hornee durante 12:00 o hasta que estén ligeramente doradas. Repita con el resto de la masa.

COCINA EN UN PASO

Snacks

El menú de snak es para los alimentos de cocción/calentamiento por un corto período de tiempo

- Suponga que desea recalentar 2 tazas de bebida.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. snacks	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START APPETIZERS SENSOR
2. START + 30 sec	APPETIZERS SENSOR COOK

Función (clave)	Menú	Porciones
Snacks	1. aperitivos	1-2 porciones
	2. sándwich de helado/fresco	6 oz
	3. porciones de pizza	6 piezas
	4. pizza fresca	12 inch
	5. pizza congelada	12 oz
	6. sopa	1 ~ 2 taza

Panes, granos

- Suponga que desea cocinar panecillos frescos/magdalenas.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. **breads, grains**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH ROLLS MUFFINS SENSOR
2. START + 30 sec	FRESH ROLLS MUFFINS SENSOR COOK

Función (clave)	Menú	Porciones
Panes, granos	1. panecillos frescos/magdalenas	1 ~ 3 piezas
	2. rollos congelados/magdalenas	1 ~ 3 piezas
	3. cereales calientes	1 ~ 3 porciones
	4. Pasta	2 porciones
	5. Arroz	1 ~ 2 cachorros

Cazuela

- Suponga que desea cocinar pasta con salsa de carne de tomate.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. **casserole**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CHICKEN AND RICE
2. **casserole**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PASTA WITH TOMATO MEAT SAUCE
3. **START** + 30 sec	PASTA WITH TOMATO MEAT SAUCE COOK Cuenta regresiva

Función (clave)	Menú	Porciones
Cacerolas	1. pollo y arroz	ver receta
	2. pasta con carne y salsa de tomate	ver receta
	3. pasta de marisco	ver receta
	4. medley vegetariano	ver receta
	5. pollo blanco al chili	ver receta

Pollo y arroz

1 (5 onzas) de arroz amarillo
1 2/3 tazas de caldo de pollo
1 libra deshuesada de pechugas de pollo sin piel, cortadas en tiras delgadas
1 taza de guisantes congelados
1 taza de pimiento rojo cortado en cubitos

Combine el arroz y el caldo en una cazuela segur de 2 cuartos microondas; cubrir. Seleccione el microondas al 100% de potencia durante 3 minutos, reduzca al 50% de potencia y cocine durante otros 17 minutos. Agregue los demás ingredientes, revolviendo bien. Cubra y seleccione el microondas al 50% de potencia durante 10 minutos, revolviendo cuando llegue a la mitad de tiempo de cocción.

Pasta con carne y salsa de tomate

8 oz fideos
1 cebolla mediana, picada
2 cucharaditas de ajo picado
1 libra de carne molida
1 (28 onzas) de puré de tomate
¾ taza de tomates picados secos
1 cucharadita de orégano seco
1 cucharadita de hojas secas de albahaca
¾ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra

Cocine los espagueti según las instrucciones del paquete. Escurra, aparte y mantenga caliente.

Combine la cebolla y el ajo en una cacerola segura de 2 cuartos de microondas; cubra. Programe el microondas al 100% de potencia durante 2 minutos. Agregue la carne molida, cubra y programe el microondas al 100% de potencia durante 2 minutos.
Revuelva para separar, cubra y programe el microondas al 100% de potencia durante 2 minutos. Escurra. Añada el puré de tomate, los tomates secos, el orégano, la albahaca, la sal y la pimienta, revolviendo bien.

Cubra y seleccione el microondas al 100% de potencia durante 12 minutos. Sirva con los espagueti reservados.

Pasta con marisco

8 oz tortellini frescos
2 tazas de agua
1 (15 onzas) frasco de salsa Alfredo
1¼ libras camarones crudos, pelados y limpios
1 ½ tazas de champiñones en rodajas
1 ½ tazas de piezas de espárragos frescos
Queso rallado parmesano, opcional
Combine tortellini y agua en una cacerola de 2 cuartos segura para microondas o una taza de medir de vidrio.
Cubra y seleccione el microondas para 10:00, con una potencia del 80 % y escurra. Agregue los ingredientes restantes y continúe la cocción durante 10:00 con la potencia al 80% o hasta que las gambas sean opacas. Retire del microondas y espolvoree con queso parmesano antes de servir, si lo desea.

Medley vegetariana

1 taza de orzo
3½ tazas de caldo de pollo
½ taza de tomates picados secos
¼ taza de pesto
1 cucharada de condimento italiano
2 cucharaditas de ajo picado
2 tazas de pimiento rojo picado
I cebolla pequeña, cortada en rodajas finas
1 (14 onzas) de corazones de alcachofa, escurridos y en cuartos
1 (3 onzas) de rodajas de aceitunas maduras
½ taza de queso rallado parmesano (opcional)
¼ taza de piñones (opcional)

Combine orzo, el caldo de pollo, los tomates secos, el pesto, el condimento italiano y el ajo en una cacerola de 3 cuartos segura para microondas, revolviendo bien. Cubra y configure el microondas a una potencia del 80 % durante 10 minutos.
Agregue el pimiento, la cebolla, los corazones de alcachofas y aceitunas maduras, revolviendo bien. Cubra y seleccione el microondas al 80% de potencia durante 8 minutos, revolviendo cuando llegue a la mitad de tiempo de cocción. Adorne con queso parmesano y piñones si desea.

Pollo blanco al chili

1 libra de pechuga de pollo sin piel, cortada en cubos
½ taza de cebolla picada
3 dientes de ajo picados
1 (15 onzas) de judías blancas escurridas
1 (4 onzas) de chile pimiento verde picado
1 taza de caldo de pollo
½ cucharadita de chile en polvo
¾ cucharadita de comino
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra
½ taza de cilantro fresco picado
2 cucharadas de jugo de limón fresco

Combine el pollo, la cebolla y el ajo en un plato de 2,5 cuartos para microondas. Cubra y configure el microondas a máxima potencia durante 6 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido y la cebolla esté tierna, revolviendo después de 3 minutos.
Agregue las judías blancas, la pimienta chili, el caldo de pollo, el chile en polvo, el comino, la sal y la pimienta, revolviendo bien.

Cubra y configure el microondas a máxima potencia durante 10 minutos, revolviendo después de 5 minutos.

Agregue el cilantro y el jugo de limón antes de servir.

Consejos para Cocción por Convección

Esta sección le proporciona instrucciones y procedimientos para utilizar cada función de cocción por convección. Lea las instrucciones con atención.

Con este método circula aire caliente por la cavidad del horno por medio de un ventilador. El aire, en constante movimiento, rodea la comida para calentar las partes exteriores más rápido. Esto produce un dorado y un sellado de sabor debido al movimiento constante del aire caliente sobre las superficies de la comida.

Su horno utiliza una cocción por convección cada vez que use el botón de convección. **NO UTILICE EL HORNO SIN EL PLATO GIRATORIO EN SU LUGAR.**

1. Siempre utilice la rejilla de metal sobre el plato giratorio cuando utilice el método de cocción por convección.
2. No cubra el plato giratorio ni la rejilla de metal con papel aluminio. Esto debido a que interferirá con el flujo de aire que cocina la comida.
3. Las cacerolas para pizza redondas son excelentes utensilios para muchos alimentos que sólo se pueden cocinar por convección. Seleccione utensilios que no posean agarraderas extendidas.
4. Utilice la cocción por convección para alimentos como pan, galletas, tortas de cabellos de ángel, pizza y para algunos tipos de carne y pescado.
5. No necesita utilizar ninguna técnica especial para adaptar sus recetas de horno favoritas a la cocción por convección. Sin embargo, necesita disminuir la temperatura a 250F de la temperatura recomendada y mencionada en las instrucciones de los envoltorios cuando la cocine en esta modalidad.
6. Cuando cocine tortas, galletas, panes, rollos u otras comidas horneadas, la mayoría de las recetas requieren de un calentamiento previo. Realice el calentamiento previo tal y como lo haría en un horno regular. Puede comenzar con la comida más densa y pesada, como carnes, cacerolasy pollo sin tener que calentar de forma previa.
7. Todos los utensilios resistentes al calor o de metal pueden usarse bajo este método.
8. Utilice los utensilios de metal sólo para cocinar por convección.
   Nunca los utilice para cocinar en base a microondas o en la modalidad de combinación, debido a que se podrían producir arcos y dañar el dispositivo.
9. Después de precalentar, si no abre la puerta, el horno mantendrá automáticamente en la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos.
   PRECAUCIONES

- La cavidad del horno, puerta, plato giratorio, bandeja de metal, rejilla de metal y utensilios de cocina se calentarán.
  USE GUANTES GRUESOS cuando retire comida, utensilios, rejilla, bandeja o plato giratorio del horno después de utilizar el método de convección.
- No utilice contenedores de plástico livianos, envoltorios de plástico o productos de papel durante una cocción por convección.

Convección para Mantener el Calor

- Suponga que desea precalentar a 400 grados.

Procedimiento	
Paso	**Presione**
1. convection preheat	PREHEAT ENTER TEMP
2. (8)	PRESS START 400 F
3. START plus 30 sec	PREHEAT CONVECT

La pantalla exhibirá PREHEAT (PRECALENTAR) hasta 200 grados F. Luego exhibirá una temperatura en incrementos de 25 grados (ej. 225, 250) hasta ajustar la misma.

NOTA

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento, se emitirán tres (3) tonos y la pantalla exhibirá el mensaje "PREHEAT END (TÉRMINO DEL PRECALENTAMIENTO)". El horno automáticamente mantendrá esa temperatura durante 30 minutos.
- Durante la cocción por convección, el ventilador se encenderá automáticamente a baja velocidad para proteger el horno.

Convection Cook

- Suponga que desea establecer la cocción por convección a 350°F 20 minutos de precalentamiento.

Procedimiento	
Paso	**Presione**
1. **convect preheat**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PREHEAT ENTER TEMP
2. **convect preheat**	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ BAKE/ROAST ENTER TEMP
3. (6)	PRESS START 350 F
4. **START** + 30 sec	ENTER TIME
5. (2) (0) (0) (0)	PRESS START 20:00
6. **START** + 30 sec	20:00 CONVECT COOK Cuenta regresiva

Mantener Caliente

- Suponga que quiere mantener el calor durante 20 minutos.

Procedimiento	
Paso	**Presione**
1. **keep warm**	PRESS START ENTER TIME
2. (2) (0) (0) (0)	PRESS START 20:00
3. **START** + 30 sec	20:00 CONVECT Cuenta regresiva

NOTA

El rango de temperatura tiene 10 pasos de 100 ° F a 450 ° F.

Numéricos	Temperatura
1	100 °F
2	200 °F
3	250 °F
4	300 °F
5	325 °F
6	350 °F
7	375 °F
8	400 °F
9	425 °F
0	450 °F

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Directrices de Horneado por Convección

1. Los acabados oscuros o no brillantes, el vidrio y la vitrocerámica absorben el calor que podría provocar que la comida tuviera una capa crujiente y seca.
2. Se recomienda precalentar el horno cuando hornee alimentos por convección.
3. Para evitar un calentamiento disparejo y ahorrar energía, abra la puerta del horno y revise la comida rápidamente.

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Panes	Bizcochos refrigerados	375°F	11 a 14	Permite asignar tiempo extra para bizcochos grandes.
	Pan de maiz	350°F	35 a 40	
	Pastelillos	425°F	18 a 22	Retire las cacerolas inmediatamente y enfríe ligeramente.
	Pancecillos	325°F	45 a 55	Haga agujeros en cada panecillo con un tenedor después de sacarlos del horno para permitir que el vapor escape.
	Pan de nuez o fruta	325°F	60 a 70	
	Pan	375°F	16 a 23	
	Pan con levadura	350°F	13 a 16	
	Rollos planos o dulces			
Tortas	Comida del diablo	350°F	35 a 40	Colóquela en un molde para torta sobre una rejilla.
	Brownies dulces	350°F	26 a 30	Si utiliza un molde de 9x13, desconecte el plato giratorio.
	Torta de café	325°F	30 a 35	
	Magdalenas	325°F	20 a 25	
	Pastel de fruta	275°F	90 a 100	
	Pastel de jengibre	300°F	25 a 30	
	Pastel de mantequilla, pastel	325°F	35 a 45	
	Queque	325°F	35 a 45	Enfríe en una bandeja durante 10 minutos antes de invertir sobre una rejilla.
	Torta	325°F	30 a 40	
Galletas	Botones de chocolate	350°F	11 a 14	Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla. Proporcione tiempo extra en caso de que la masa esté congelada.
	Azúcar	350°F	11 a 14	Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla.
Frutas, otros postres	Manzanas o peras asadas	350°F	35 a 40	Hornee dentro de utensilios con lados poco profundos.
	Pudín de pan	300°F	35 a 40	El pudín está listo cuando inserte un cuchillo y pueda retirarlo sin restos.
	Petisú de crema	400°F	30 a 35	Perfore el postre con un mondadientes para liberar el vapor después de un tiempo de horneado de 25 minutos.
	Cáscaras de merengue	300°F	30 a 35	Cuando estén listas, apague el horno y deje que se sequen durante una hora.

NOTAS

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.
- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

Directrices de Horneado por Convección (Continuación)

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Pies, repostería	Pie congelado	400°F	50 a 60	Colóquelo en una bandeja de metal en la rejilla y luego en el horno frío. Precaliente el horno, la bandeja y la rejilla a 400 °F. Una vez precalentado, coloque el pie congelado sobre la bandeja de metal y hornee de acuerdo al tiempo indicado en el envoltorio o hasta que la capa superior se dore y el interior se caliente.
	Cubierta de merengue	450°F	9 a 11	
	Crteza doble	400°F	50 a 55	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Quiche	350°F	30 a 35	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Capa para repostería	400°F	10 a 16	Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar. Perfore el pastel con un tenedor para evitar que se encoja.
Cacerolas	Carne, pollo, combinaciones de maricos	350°F	20 a 40	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.
	Pasta	350°F	25 a 45	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes. Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.
	Papas, festoneado	350°F	55 a 60	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño
	Verduras en salsa	350°F	25 a 35	de la cacerola e ingredientes.
Comida rápida	Masa de pan congelada	350°F	30 a 35	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Platos de entrada congelados	325°F	70 a 80	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar. Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Masa de pizza	400°F	25 a 35	La pisa no se debe extender sobre la rejilla.
	Corteza	400°F	17 a 21	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Pizza congelada			La pisa no se debe extender sobre la rejilla.
	Papas fritas	450°F	15 a 19	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Waffles congelados	400°F	5 a 7	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Barras de queso congeladas	450°F	6 a 8	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Empanadas congeladas	450°F	18 a 22	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
Platos principales	Rollo de carne	400°F	30 a 40	Deje reposar durante 5 minutos después de cocinar.
	Estofado al horno	325°F	80 a 90	Dore la carne antes de mezclarla con líquido y verduras.
	Bistec suizo	350°F	60 a 70	Deje reposar durante 2 minutos después de cocinar.
	Pimientos rellenos	350°F	40 a 45	Use pimientos verdes, rojos o amarillos.
Verduras	Mitades de calabacines horneados	375°F	55 a 60	Agregue ½ taza de agua al recipiente. Gire las mitades después de 30 minutos y cúbralas.
	Papas horneadas	425°F	50 a 60	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.
	Papas cocidas dos veces	400°F	25 a 30	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.

NOTA

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.
- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Directrices para Hornear Carne por Convección

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min./lb
Carne de res	Costillas asadas, con hueso	325°F	23 a 25
	Costillas asadas, deshuesada	325°F	28 a 33
	Solomillo	300°F	15 a 20
	Carne cocida	300°F	30 a 35
	Lomo	300°F	30 a 35
Jamón	Rollo de carne (2 lbs.)	400°F	65 a 75
	Enlatado (3-lb. cocinado por completo)	325°F	18 a 20
	Cabeza (5-lb. cocinada por completo)	325°F	18 a 20
	Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)	325°F	18 a 20
Cordero	Con hueso	300°F	20 a 25
	Deshuesado	300°F	25 a 30
Carne de cerdo	Con hueso	300°F	20 a 30
	Deshuesado	300°F	20 a 30
Aves	Pollo entero (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	375°F	25 a 35
	Trozado (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	425°F	10 a 12
	Pato (4 a 5 lbs.)	375°F	30 a 35
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	325°F	21 a 25
Mariscos	Pescado, entero (3 a 5 lbs.)	400°F	13 a 18
	Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una)	350°F	8 a 9

NOTA

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

Consejos para Cocinar Rápido

Esta sección le entrega instrucciones para operar la función de cocción combinada. Lea las instrucciones con atención. Algunas veces la cocción por combinación entre microondas y convección se sugiere para obtener los mejores resultados de cocción, ya que acorta el periodo de preparación de las comidas que normalmente necesitan más tiempo.
Este proceso de cocción también deja la carne jugosa en el interior y crujiente en el exterior. En la cocción combinada, el calor por convección y la energía de microondas se alternan de forma automática.

Consejos Útiles para Cocinar Rápido

1. **Las carnes** pueden asarse directamente sobre la rejilla de metal o sobre un sartén llano para asar sobre la misma. Cuando use la rejilla de metal, revise su guía de cocción para más información sobre su uso correcto.
2. **Los cortes** menos tiernos de la carne de res pueden asarse y ablandarse usando bolsas de cocción para hornos.
3. Cuando hornee, verifique la cocción una vez que el tiempo haya finalizado.
Si la comida no está lista, deje reposar en el horno durante algunos minutos para completar la cocción.

Precauciones

1. Todos los utensilios que se utilizan para realizar una cocción combinada deben ser a tanto prueba de microondas y como de horno.
2. Durante la cocción combinada, algunos utensilios podrían provocar arcos cuando entren en contacto con las paredes o accesorios de metal del horno. El arco es una descarga de electricidad que ocurre cuando las microondas entran en contacto con el metal.
   - Si ocurre un arco, detenga inmediatamente el ciclo de cocción y coloque un plato seguro microondeable entre la sartén y la rejilla de metal.
   - Recomendamos usar la rejilla de metal proporcionada con su horno. Esta posee patas de goma que ayudan a evitar arcos.
   - Si el arco ocurre con otros utensilios, no los use para realizar cocción combinada.

Rápida Cocción

- Suponga que desea hornear 15 minutos a 325 grados.

Procedimiento

Paso	Presione
1. fast cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. START plus 30 sec	ENTER TIME
3. 1 5 0 0	PRESS START 15:00
4. START plus 30 sec	15:00 MICRO + CONVECT COOK Cuenta regresiva

Hornear (Grados F)	Botón	Ajustes de microondas
325	Predeterminado	10%
250	3	10%
300	4	10%
325	5	10%
350	6	10%
375	7	10%
400	8	10%

Asar (Grados F)	Botón	Ajustes de microondas
300	Predeterminado	30%
325	5	30%
350	6	30%
375	7	30%
400	8	30%
425	9	30%
450	0	30%

RÁPIDA COCCIÓN

Guía de Combinación de Horneado Combinado

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min./lb
Carne de res	Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.		
	Costillas asadas, con hueso	325°F	10 a 14
	Costillas asadas, deshuesada	325°F	10 a 14
	Solomillo	375°F	10 a 14
	Lomo o carne cocida	300°F	12 a 22
Jamón	Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.		
	Enlatado (3-lb. cocinado por completo)	300°F	7 a 9
	Cabeza (5-lb. cocinada por completo)	300°F	7 a 9
	Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)	300°F	7 a 9
Cordero	Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.		
	Con hueso (2 a 4 lbs.)		
	Termino medio	300°F	13 a 18
	Bien cocido	300°F	18 a 23
	Deshuesado (2 a 4 lbs.)		
	Término medio	300°F	14 a 19
	Bien cocido	300°F	19 a 24
Aves	Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.		
	Pollo entero (21/2 a 6 lbs.)	375°F	15 a 17
	Pollo trozado (21/2 a 6 lbs.)	375°F	15 a 18
	Codornices (desatadas)		
	Sin relleno	425°F	15 a 18
	Rellenas	375°F	22 a 25
	Patos	375°F	15 a 18
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	300°F	11 a 15
Mariscos	Pescado		
	Filetes 1-lb	350°F	7 a 10
	Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una)	350°F	10 a 15
	Camarones (1 a 2 lbs.)	350°F	9 a 14
	Escalopas (1 a 2 lbs.)	350°F	8 a 13

NOTA

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

Guía de Combinación de Horneado Combinado

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min./lb	
Pies, repostería	Quiche Entrada congelada	425°F	15 a 17	Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.
Comida rápida	Rollos de pizza, huevos Pizza	375°F 450°F	39 a 43 4 a 6	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar. Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
Verduras	Papas horneadas	450°F	23 a 26	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear. Coloque sobre la rejilla.

NOTA

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

1. Ajustes de Reloj

El reloj puede estar desactivado cuando conecte por primera vez el microondas y se pulse el botón STOP. Para reactivar el reloj siga las siguientes instrucciones.

- Suponga que desea ajustar el reloj en 10:59.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. set clock	12:00 ENTER TIME
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 PRESS START
3. START plus 30 sec	10:59

NOTA

- Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el 8 es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
- Si toca el botón STOP mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

2.Preferencias del Usuario

El horno microondas tiene una configuración que le permite personalizar la operación a su conveniencia. A continuación se muestra la tabla que muestra los distintos ajustes. Toque las teclas **User Pref.** varias veces para desplazarse hasta la función de configuración deseada.

Tecla	Opción
User Pref x1	Bloqueo de control
User Pref x2	Volumen encendido/bajo/ medio/alto
User Pref x3	Peso lb/kg
User Pref x4	Demo

(1). Ajuste del Bloqueo de Control On/Off

- Suponga que desea activar esta función toque el botón Clock & Settingsdos veces.

Procedimiento	
Paso	Presione
1. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
2. START plus 30 sec	Hora del día si fue ajustado antes LOCK

Para apagarla, toque el botón User Pref. y luego START plus 30 sec

(2). Volumen encendido/bajo/medio/alto

Las señales de sonido están disponibles para guiarlo cuando ajuste y use su horno.

- **Un tono de programación** sonará cada vez que presione un botón.
- La señal de **tres tonos** indica el término de una cuenta regresiva del temporizador de la cocina.
- La señal de **tres tonos** indica el término de un ciclo de cocción.

- Suponga que desea activar y desactivar las señales de sonido:

Procedimiento	
Paso	Presione
1. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
2. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME ON PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
3. START plus 30 sec	OFF

NOTA

Cuando presione START y el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea activar otra vez la señal auditiva tendrá que presionar otra vez el botón cuatro veces y luego START.

Cuando el ciclo de cocción esté completo, END aparecerá en la pantalla y la señal de sonido será emitida si es que se encuentra activada.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

(3). Ajustes del Peso Lb/Kg

- Suponga que desea cambiar entre libras y kilogramos.

Procedimiento

Paso	Presione
1. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
2. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME ON PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
3. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / Lb
4. START plus 30 sec	KG kg

NOTA

Si la pantalla muestra kg, presione el botón START para reiniciar los valores a LBS. Para regresar a KG, deberá presionar otra vez cinco veces y luego START.

(4). Ajuste de Modalidad Demo On/Off

- Suponga que desea ingresar a la modalidad demo.

Procedimiento

Paso	Presione
1. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
2. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME ON PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME LOW PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME MED PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VOLUME HIGH
3. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / Lb
4. user pref	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
5. START plus 30 sec	ON

NOTA

Cuando presione START y si el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea desactivar la modalidad demo tendrá que presionar otra vez el botón Clock & Settings seis veces y luego START.

3. Ajustes del Temporizador de Cocina

Su microondas puede ser usado como temporizador. Puede ajustar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador se puede usar mientras el horno esté en funcionamiento.

- Suponga que desea ajustar tres minutos.

Procedimiento

Paso		Presione
1.	timer	TIMER ENTER TIME
2.	(3) (0) (0)	TIMER 3:00 PRESS START
3.	START plus 30 sec	TIMER 3:00 Timer starts counting down

NOTA

El temporizador no se detendrá incluso si abre la puerta del horno. Para cancelare esta función presione STOP una vez.

4. Uso del Ventilador 1-4

La tecla controla el ventilador de 4 velocidades. Si el ventilador está apagado el primer toque de la tecla Vent, enciende el ventilador en TURBO, al segundo toque irá a HIGH, al tercer toque irá a MED y el cuarto toque a LOW; el quinto toque irá a OFF (apagado).

- Suponga que desea ajustar la velocidad del ventilador en **LOW** desde la posición **OFF**.

Procedimiento

Paso		Presione
1.	**fan 1-4**	TURBO
2.	**fan 1-4**	HIGH

Apague el ventilador cuando lo desee.

NOTA

Si la temperatura de los bordes o de la parte superior del horno es muy alta, el ventilador se activará automáticamente para proteger el horno. Podría funcionar hasta una hora para enfriarlo. Cuando esto ocurre, el botón del Ventilador no lo apagará hasta que finalice.

5. Uso de la Luz

El botón controla la luz superior. Si la luz está apagada, al primer toque del botón la luz se ON , al segundo pasará a modalidad NITE y al tercero se apagará OFF.

- Suponga que desea ajustar la luz en ALTA desde la posición OFF.

Procedimiento

Paso		Presione
1.	cook light	ON

6. Ajuste del Plato Giratorio On/Off

Presione el botón **Turntable On-Off** para activar o desactivar la función de giro del plato.

Para mejores resultados mantenga siempre la función activada. Puede apagarse para platos grandes.

Procedimiento

Paso		Presione
1.	turntable on/off	ON
2.	turntable on/off	OFF

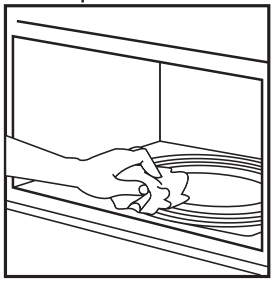
NOTA

Algunas veces el plato giratorio se puede calentar durante y después de la cocción. No utilice el horno sin comida en su interior.

Cuidados de su horno microondas

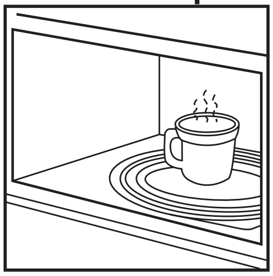
Para asegurar que su horno se vea y trabaje bien durante mucho tiempo, debe realizar mantenciones adecuadas. Para hacerlo, sigas las siguientes instrucciones cuidadosamente.

Para superficies interiores: Lave a menudo con agua tibia jabonosa con una esponja o paño suave. Sólo use jabón o detergente suave no abrasivo. Asegúrese de mantener las áreas limpias en donde la puerta y el marco del horno se tocan cuando se cierra. Limpie bien con un paño limpio.

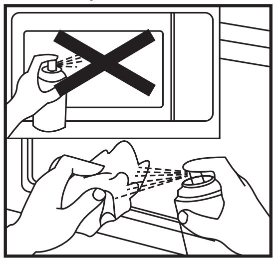


Con el tiempo, las superficies podrían mancharse como resultado de partículas de comida que caen durante la cocción. Este es normal.

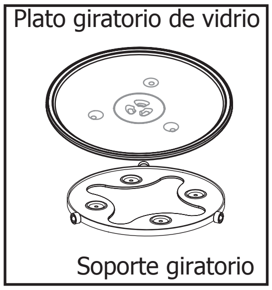
Para residuos persistentes: Coloque una taza de agua durante dos o tres minutos. El vapor ablandará los residuos. Para deshacerse de los olores al interior del horno, hierva una taza de agua con algo de jugo de limón o vinagre. OBSERVACIÓN: Utilice la función para limpiar para llevar a cabo este proceso.



Para superficies exteriores y panel de control: Use un paño suave con un limpiador de vidrio en rociador. Aplique el limpiador sobre el paño suave, no rocíe directamente sobre el horno. **NOTA: Los limpiadores abrasivos, las almohadillas de metal, etc., pueden dañar el panel de control y el interior y exterior del horno.**



Para limpiar el plato de vidrio giratorio y su soporte: Lave con agua jabonosa suave. Para áreas con residuos, utilice un limpiador suave y una esponja para fregar. El vidrio giratorio y su soporte se pueden lavar en una máquina lavavajillas.

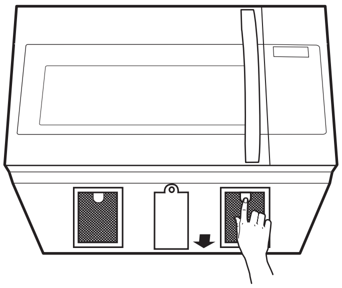


Cuidado de los Filtros

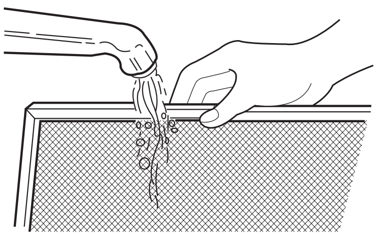
Los filtros de grasa deben ser retirados y limpiados a menudo, al menos una vez al mes.
NOTE Se envían modelos para ventilación recirculante. (Para el ducto de aire exterior consulte las Instrucciones de Instalación incluidas con su microondas). Algunos modelos tienen un filtro de carbón desechable que se instala para remover humo y olores. El filtro de carbón no se puede limpiar y debe ser reemplazado cada 6 o 12 meses.

Filtros de grasa

1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

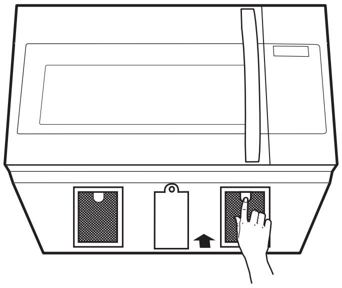


2. Para remover los filtros de grasa, deslice cada filtro hacia el lado. El filtro debería caer.



3. Sumerja los filtros de grasa en agua caliente con detergente suave. Friegue y sacuda para sacar la suciedad y la grasa incrustada. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtros con amoniaco, agentes corrosivos en base a lejía o colóquelos en el lavavajilla. Los filtros podrían volverse negros y dañarse.

4. Para remplazarlos, deslice los filtros en la ranura en un lado de la apertura. Empuje el filtro hacia arriba y empuje el otro lado para bloquearlo en su lugar.

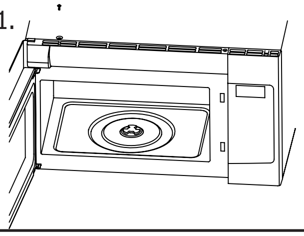


5. Conecte el microondas o reconecte la energía.
NOTA: No use el microondas sin los filtros.

Filtros de carbón

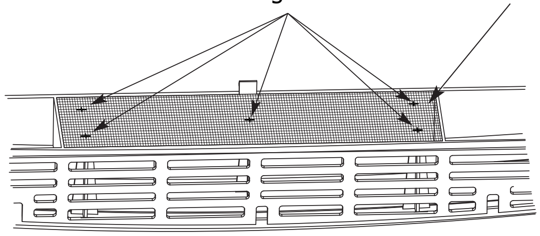
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.

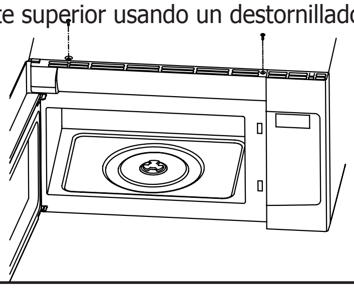


3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Levante para sacarlo.

4. Instale el filtro de carbón. Coloque el filtro en la parte de atrás de la grilla con la cara oscura hacia arriba.



5. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Remplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.

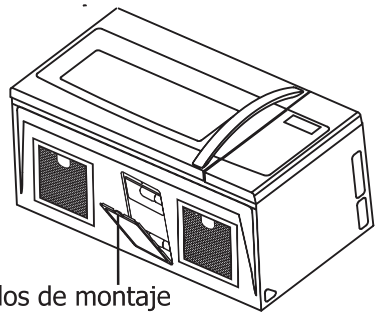


6. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

Remplazo de la Tapa y de las Luces de la Cavidad del Horno

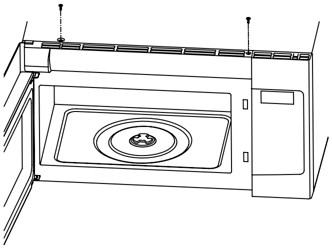
Las luces

1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.



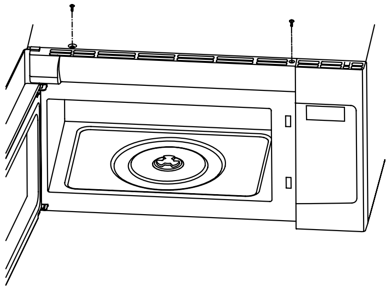
2. Retire la cubierta de la ampolleta que desea remplazar.
3. Remplace la ampolleta con una del mismo estilo.
4. Conecte el microondas o reconecte la energía.

La luz de la cavidad del horno



1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.
2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.
3. Levante la parte inferior del filtro de carbón. Deslice el filtro hacia afuera.

4. Levante el porta-ampolleta.
5. Remplace la ampolleta con una del mismo tipo.
6. Remplace el porta-ampolleta.
7. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Remplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.



8. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura.

Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al100%.

A Est-ce que la lumière du four est allumée?	OUI ____	NON ____
B Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer sa main sur l'évent à lame à l'arrière du four.)	OUI ____	NON ____
C Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.)	OUI ____	NON ____
D Est-ce que l'eau est chaude?	OUI ____	NON ____

Si la respuesta es "NO" a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO. Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.

NOTAS

1. Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 34 y cancelar.

ESPECIFICACIONES

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC únicamente.
Potencia CA Requerida:	1650 W 14,8 A (para E30MH65QPS)
Potencia de Salida*:	1050 watts
Potencia de Salida* (Convección):	1600 watts
Frecuencia:	2450 MHz (Groupo 2/Clase B)**
Dimensiones exteriores:	29 7/8" X 17 9/16" X 17 1/16"
Dimensiones de la cavidad:	21 1/4" X 9 15/16" X 14 23/32"
Capacidad del horno microondas***:	1,8 pies^3
Peso:	69,5 lb Aprox. (neto), 84,5 lb (bruto)
Luz de trabajo/noche:	1 bombillas 40 W cada (bombilla incandescente)
Luz del horno:	1 bombilla 40 W (bombilla incandescente)

* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

** Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11. (para E30MH65QPS)

*** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximos. La capacidad real para contener alimentos es menor.

FCC - Autorizado por la Federal Communications Commission.

DHHS - Cumple con la regla CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J, del Departamento de Salud y Servicios Humanos.

UL - Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones **Esta garantía no cubre lo siguiente:**

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados “previamente usados o productos de muestra” no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Dañós causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos or desastres naturales.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.
1.877.435.3287
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canadá
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4